

IL GIARDINO BAR SIGNATURES

Signature cocktails

LA GRANDE BELLEZZA

€28

Vermouth rosato infuso al tamarindo, mezcal, mandarino bitters

Rosé vermouth infused with tamarind, mezcal, mandarin bitters

BABÀ AU ROME

€28

Rum Plantation 3 Stars, Falernum homemade, succo di lime, babà

Plantation 3 Stars rum, homemade Falernum, lime juice, babà

ORIENT ESPRESSO

€28

Vodka Stolichnaya Premium Red, liquore al caffè Essentiae Lunae,
espresso miscela 100% arabica Musetti

*Stolichnaya Premium Red vodka, Essentiae Lunae coffee liqueur,
Musetti 100% Arabica espresso*

AQUA MARIS

€28

Seatrus Gin Acqua di Mare, Vermouth Macchia dry marino,
acqua di cedro, soluzione salina 15% al mirto

*Seatrus Gin Sea Water, Marine Dry Vermouth Spot,
cedar water, 15% myrtle saline*

RICORDI DI ROMA

€42

Ketel One vodka, lamponi, ananas, sciroppo di vaniglia, champagne rosé

Ketel One vodka, raspberries, pineapple, vanilla syrup, rosé champagne

IL GIARDINO BAR COCKTAILS

AURUM

€26

Rum Plantation 3 stars, Aurum Golden Orange liqueur,
sciroppo allo zafferano, soluzione salina

*Rum Plantation 3 stars, Golden Orange liqueur Aurum,
saffron syrup, saline solution*

ASPERIS HERBIS

€28

Campari bitter, Angostura Bitter, liquore al rabarbaro Quaglia,
vermouth rosso Caelum, soda alle erbe aromatiche

*Bitter campari, Angostura Bitter, Quaglia rhubarb liqueur,
Caelum red vermouth, homemade herb soda*

EUPHORIA

€28

Cachaça Leblon, sciroppo homemade mango e ananas, marmellata lime e uva
Leblon cachaça, homemade mango and ananas shrub, homemade lemon and grape jam

OTIUM

€28

Gin Caelum, maraschino Luxardo, liquore alla violetta Quaglia,
sciroppo artigianale alla lavanda e butterfly pea, soluzione salina, fake lemon

*Caelum gin, Luxardo cherry liqueur, Quaglia violet liqueur,
homemade lavender and butterfly pea syrup, saline solution, fake lemon*

NEGRONI DI CICERONE

€28

Bitter bianco Luxardo, Seven hills gin infuso al pepe di Java,
vermouth Conditum Paradoxum Garbata, nettare dell'imperatore

*Luxardo white bitter, Seven Hills gin infused with Java pepper,
Conditum Paradoxum Garbata vermouth, emperor's nectar*

ROMA ARDET

€40

Mezcal Casamigos e tequila Espolon infusi al peperone crusco e pepe,
Visciolata del cardinale, Rosolio al finocchietto selvatico, Licor 43, Bitter Truth Old Time

*Casamigos mezcal and tequila Espolon infused with crusco and pepper,
Visciolata del cardinale liqueur, Wild fennel rosolio, Licor 43, Bitter Truth Old Time*

COCKTAILS ANALCOLICI

Non-alcoholic cocktails

NO-MAI TAI

€22

Arancia, ananas, lime, orzata, menta
Orange, pineapple, lime, orgeat syrup, mint

FOLLIE

€22

Succo di mirtillo, sciroppo agave,
lamponi freschi, soda
*Cranberry juice, agave syrup,
fresh raspberries, soda water*

SEEDLIP SPICE SPRITZ

€23

Seedlip Spice, ginger beer, Shrub all'arancia
Seedlip Spice, ginger beer, orange Shrub

BIMBO'S G&T

€23

Seedlip Spice, acqua tonica Fever-Tree
Seedlip Spice, Fever-Tree Indian tonic

THE BUTTERFLY EFFECT

€25

Tanqueray 0.0 %, soda al butterfly pea,
Cordiale al Monin Paragon Vetiver
*Tanqueray 0.0 %, butterfly pea soda,
Monin Paragon Vetiver cordial*

GIN

Bombay Sapphire, Regno Unito	€21
Tanqueray, Scozia	€21
Panarea, Italia	€22
Plymouth Navy Strength, Regno Unito	€23
Tanqueray No.10, Scozia	€24
Sabatini, Italia	€24
No.3 London Dry, Olanda	€24
Hendrick's, Scozia	€24
Mare, Spagna	€25
Roku, Giappone	€25
Seatrus, Italia	€25
Villa Ascenti, Italia	€25
Caelum, Italia	€25
Gunpowder, Irlanda	€25
Martin Miller's, Regno Unito	€26
The Botanist, Scozia	€26
Monkey 47, Germania	€28
Ki No Bi, Giappone	€32
Portofino, Italia	€35

VODKA

Tito's, Stati Uniti	€23
Ketel One, Olanda	€23
Belvedere, Polonia	€24
Altamura, Italia	€25
Grey Goose, Francia	€25
Stoli Elit, Russia	€27
Beluga Transatlantic, Russia	€28
Chase, Regno Unito	€28
Chopin, Polonia	€28
Belvedere 10, Polonia	€52

WHISKY & WHISKEY

IRELAND

Roe & Co	€22
Connemara	€26
Redbreast	€30

SCOTLAND - BLENDED

The Famous Grouse	€20
Johnnie Walker Black Label	€22
Johnnie Walker Blue Label	€85

SCOTLAND - SINGLE MALT

Glenfiddich 12 yrs, Speyside	€26
Dalwhinnie 15 yrs, Highlands	€28
Laphroaig Quarter Cask, Islay	€28
The Balvenie 12 yrs, Speyside, single barrel	€32
Glenlivet 18 yrs, Speyside	€36
Dalmore 12 yrs, Highlands	€37
Lagavulin 12 yrs, Islay	€38
Macallan 12 yrs, Speyside	€38
Highland Park 18 yrs, Islands	€45
Talisker 18 yrs, Islay	€49
Caol Ila 18 yrs, Islay	€52
Glenmorangie Signet, Highlands	€52
Macallan 18 yrs, Speyside	€95

AMERICA - BOURBON

Maker's Mark	€22
Bulleit	€22
Woodford Reserve	€24
Eagle Rare	€26
Knob Creek	€26
Michter's	€32

AMERICA - RYE

Bulleit Rye	€26
Knob Creek	€30
Michter's	€32

JAPAN

Nikka From The Barrel, blended	€28
Nikka Miyagikyo, Single Malt	€34
Hibiki Harmony	€36

RUM

Plantation 3 Stars, Trinidad	€20
Kraken Spiced Rum, Caraiibi	€20
Gosling Black Seal, Barbados	€20
Trois Rivières VSOP, Martinica	€22
Eminente Reserva 7 yrs, Cuba	€26
Diplomático Reserva Exclusiva, Venezuela	€26
Mount Gay XO, Barbados	€28
Zacapa 23	€35
Appleton 21 yrs, Jamaica	€38
Samaroli 1991, Trinidad	€65
Ron Zacapa Royal, Guatemala	€70
J.M, Single Barrel, Rhum Agricole Hors d'Âge, limited edition, Martinica	€98

TEQUILA

BLANCO

Espolòn	€20
Patrón Silver	€25
Casa Dragones	€55

REPOSADO

Patrón	€30
Fortaleza	€41
Clase Azul	€85

AÑEJO

Gran Don Julio 1942	€80
Gran Patrón Burdeos	€110

MEZCAL

Nuestra Soledad	€23
Montelobos	€24
Illegal Reposado	€26
Casamigos	€28
Del Maguey Chichicapa	€32

CACHAÇA

Leblon	€19
--------	-----

PISCO

Waqar	€20
Portón	€24

COGNAC

Courvoisier VSOP	€24
Delamain Pale & Dry XO	€45
Hennessy XO	€72
Delamain Réserve de la Famille	€125
Delamain, L'Oiseau Rare	€250
Hennessy Paradis	€290
Rémy Martin Louis XIII	€490

ARMAGNAC

L'Encantada 20 yrs	€26
L'Encantada 25 yrs	€33

CALVADOS

Calvados Du Pays d'Auge, Père Magloire VSOP	€26
Calvados Du Pays d'Auge, Camut Privilège 15 – 18 yrs	€48

S H E R R Y & P O R T O

Tío Pepe González Byass sherry	€23
Vista Alegre fine ruby port	€23
Graham's tawny port 30 yrs	€38

G R A P P A

Marolo, Moscato Après 5 yrs	€24
Nonino Il Pirus Williams	€24
Marchesi Antinori, Tignanello	€28
Nonino Sauvignon	€32
Antonella Bocchino, AB Selezione 2002	€36
Antonella Bocchino, AB Selezione 1997	€38
Sassicaia Marchesi Incisa della Rocchetta	€38
Nonino Monovitigno Picolit Cru	€42
Antonella Bocchino, AB Selezione 1994	€56
Berta Riserva Del Fondatore	€56

AMARI

Italian herbal liqueurs

Amaro del Capo	€20
Amaro Montenegro	€20
Fernet-Branca	€20
Branca Menta	€20
Amaro Nonino	€20
Amaro d'Erbe Berta	€24
Amaro Jefferson	€24
Amaro Tonic	€24
Amaro Skanderbeg	€24

BIRRE

Beer

Peroni Nastro Azzurro	€14
Baladin Nora	€14
Birra analcolica/Non-alcoholic beer	€14
BrewDog IPA	€16

CAFFETTERIA

Tea & coffee

Espresso €6.50

Caffè americano €8.50
American coffee

Orzo €6.50
Barley coffee

Tè €8.50
Tea

Cappuccino (7) €8.50

Caffè shakerato €10
Iced coffee

Cioccolata fredda/calda €8.50
Hot/cold chocolate

Latte freddo/caldo (7) €8.50
Hot/cold milk

LE ACQUE

Water

Acqua naturale 375ml €7

Still water

Acqua frizzante 375ml €7

Sparkling water

Acqua naturale 750ml €9

Still water

Acqua frizzante 750ml €9

Sparkling water

SUCCHI DI FRUTTA

Fruit juices

€12

Succo di mirtillo/*Blueberry*

Succo di pera/*Pear*

Succo di mela/*Apple*

Succo di mirtillo rosso/*Cranberry*

Succo di pesca/*Peach*

Succo di albicocca/*Apricot*

Succo di ananas/*Pineapple*

SPREMUTE FRESCHE

Homemade freshly-squeezed juice

€16

Arancia/*Orange*

Pompelmo rosa/*Pink grapefruit*

Limone/*Lemon*

ESTRATTI DI BENESSERE & ANTIOSSIDANTI

Healthy antioxidant juices

(15 minuti/*15 minutes*)

€20

Arancia, fragola e basilico

Orange, strawberry and basil

Sedano, carota, rapa rossa e arancia (9)

Celery, carrot, beetroot and orange

Barbabietola, mela, carota, spinaci, zenzero e limone

Beetroot, apple, carrot, spinach, ginger and lemon

BIBITE

Soft drinks

€12

Club soda/Club soda

Acqua tonica/Tonic water

Coca-Cola/Coca-Cola

Coca-Cola Zero/Coke Zero

Sprite/Sprite

Fanta/Fanta

Ginger Ale/Ginger Ale

Ginger Beer/Ginger Beer

Chinotto/Chinotto

Cedrata Tassoni/Cedrata Tassoni

Tè freddo/Iced tea

BAR BITES AND SNACKS

TAPAS

Bocconcini di pollo marinato con hummus e kimchi 18€

Marinated chicken bites with houmous and kimchi

(1, 3, 6, 8, 9, 10)

Spiedino di battuto di carne alla piastra con maionese di verdure 18€

Grilled meat skewer with vegetable mayonnaise

(1, 3, 7)

Tacos con branzino, maionese al rafano e lime 24€

Sea bass tacos, horseradish mayonnaise and lime

(1, 3, 4, 7)

Croissant con salmone affumicato e crème fraîche 22€

Croissant with smoked salmon and crème fraîche

(1, 3, 4, 7)

Pane, ricotta di bufala in salvietta e mostarda di fichi 25€

Bread, buffalo ricotta and figs mustard

(1, 7, 10, 12)

Bao con tartare di salmone, maionese e lime 23€

Bao with salmon tartare, mayonnaise and lime

(1, 2, 4, 7)

CAVIALE

Caviar

Selezione di caviale Asetra 30gr 160€

Selection of Oscietra caviar 30gr

(1, 2, 4, 12)

Selezione di caviale Beluga 30gr 360€

Selection of Beluga caviar 30gr

(1, 2, 4, 12)

CRUDI DI PESCE

Raw fish

Ceviche mediterranea di pesce 38€

Mediterranean fish ceviche

(1, 4)

Tartare di salmone e avocado 36€

Salmon and avocado tartare

(1, 4, 12)

Selezione di ostriche (5 pezzi) 60€

Oyster selection (5 pieces)

(1, 4, 7, 14)

PIZZETTE E FOCACCE

Pizza and focaccia bites

Pizzetta Margherita 20€

Margherita pizza bite

(1,7)

Pizzetta 'cacio e pepe' e guanciale 25€

Pizza bite 'cacio e pepe' and guanciale

(1,7,8)

Pizzetta con pomodoro e alici 20€

Pizza bite with tomato and anchovies

(1,8)

Focaccia stracciatella Parmigiano Reggiano,
rucola e prosciutto crudo 35€

*Focaccia bite with stracciatella cheese, Parmigiano Reggiano,
rocket and raw ham*

(1)

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti
a base di latte 8. Frutta a guscio, mandorle, noci e nocciole 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti
a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore
a 10 mg/kg o 10 ml/l 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°.

Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la sicurezza del prodotto.

IVA inclusa. Un contributo volontario del 5% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette nella scelta degli ingredienti.

Molti dei nostri prodotti, tra cui pesce, carne, verdure e lattici provengono da produttori locali.

*Allergens: 1. Contains gluten 2. Contains crustaceans 3. Contains eggs 4. Contains fish 5. Contains peanuts
6. Contains soy 7. Contains milk 8. Contains tree nuts 9. Contains celery 10. Contains mustard 11. Contains sesame
12. Contains sulphur dioxide or sulphites 13. Contains lupin 14. Contains molluscs*

Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product.

According to the working requirements, food may be subjected to blast chilling up to -18°C.

VAT is included. A discretionary 5% employee benefit charge will also be added to your final bill.

Our commitment toward sustainability is reflected in our ingredients.

Many of our products, including fish, meat, vegetables and dairy, are sourced from local suppliers.